

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KAMPUNG ULAU MELALUI PENINGKATAN KUALITAS GULA AREN DI KABUPATEN ROKAN HULU

Hayatul Ismi ¹⁾, Firdaus ²⁾, Ulfia Hasanah ³⁾, Feblil Huda ⁴⁾,
Fenny Trisnawati ⁵⁾, Yeni Kusumawaty ^{6)*}

^{1,2,3,4,5)} Fakultas Hukum, Universitas Riau,

Jl. Pattimura No.9, Cinta Raja, Sail, Kota Pekanbaru, Riau 28127, Indonesia.

^{6)*} Penulis Korespondensi. Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Riau,
Simpang Baru, Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28292, Indonesia.

^{6)*} Email: yeni.kusumawaty@lecturer.unri.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 4 November 2019

Disetujui : 2 Juni 2020

Kata Kunci:

gula aren, pengolahan, nira, mutu

ABSTRAK

Di Kampung Ulau Kabupaten Rokan Hulu, terdapat sekitar 5 orang pengrajin gula aren dengan cara pembuatan yang masih tradisional. Permasalahan yang dihadapi adalah: (1) tempat produksi yang kurang baik dan tidak higienis; (2) pemanasan tidak terkontrol dan (3) kegagalan produksi gula aren. Maka kegiatan ini bertujuan memberikan pembinaan kepada masyarakat Kampung Ulau dalam meningkatkan pendapatan melalui pelatihan untuk meningkatkan produksi dan mutu gula aren. Pelatihan dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Fakultas Hukum dan Fakultas Pertanian Universitas Riau. Materi pelatihan meliputi: (1) Prospek bisnis aren dan variasi olahan (2) teknik penyadapan nira aren; (3) perlakuan pasca panen nira dan (4) proses pengolahan gula cetak. Pelatihan dihadiri oleh 30 peserta. Indikator tercapainya target pelatihan terlihat dari peserta yang termotivasi untuk lebih serius mengelola pembuatan gula aren. Pelatihan memberikan ketrampilan sekaligus motivasi untuk mengolah nira aren. Kualitas gula aren ditentukan oleh teknik penyadapan nira segar dan penanganan nira.

ARTICLE INFO

Riwayat Artikel :

Received : November 4, 2019

Accepted : June 2, 2020

Key words:

arenga palm sugar, processing, sap, quality

ABSTRACT

In Kampung Ulau Rokan Hulu District, there are around 5 people who make palm sugar using traditional method. The problems faced are as follows: (1) production area that are limited and not hygienic; (2) uncontrolled heating and (3) failure of palm sugar production. Therefore, this activity aimed to provide guidance to the people of Kampung Ulau in increasing income through training to increase the production and quality of arenga palm sugar. The training was carried out by a team from the Faculty of Law and Faculty of Agriculture, University of Riau. The training material includes: (1) business prospects of arenga palm sugar products and variety of processed products (2) tapping techniques of the palm sap; (3) post-harvest processing of fresh sap and (4) processing of palm sugar. The training was attended by 30 participants. Indicators of achieving training targets were seen from participants who were motivated to more seriously manage the manufacture of palm sugar. The training has provided skills as well as motivation to process palm sap. The quality of palm sugar is determined by the technique of tapping and handling the fresh sap.

1. PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan sub-sistem agribisnis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan untuk mendorong perekonomian pedesaan karena kemampuannya dalam meningkatkan nilai tambah dan peluang pasar yang besar sebagai produk pangan dan serat yang merupakan kebutuhan pokok. Agroindustri menyerap dan mengolah produk pertanian primer menjadi beragam produk sehingga bereperan dalam perekonomian masyarakat. Pengolahan meningkatkan kegunaan komoditi dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu agroindustri yang berpotensi untuk dikembangkan adalah agroindustri gula aren. Di Kabupaten Rokan Hulu, sentra produksi gula aren terdapat di Kecamatan Rambah Samo (Tarmizi, 2017).

Tanaman aren mulai menghasilkan nira pada umur produktif yang dimulai pada umur 5-12 tahun. Tandan bunga betina akan menghasilkan buah aren yang dapat diolah menjadi kolang kaling sedangkan tandan bunga jantan yang disadap dan diambil air niranya. Tiap pohon aren dapat menghasilkan 3-4 tandan bunga jantan, dan masing-masing tandan bunga tersebut dapat menghasilkan sekitar 300-400 liter nira per musim bunga (3-4 bulan. Maka untuk tiap pohon aren dapat dihasilkan 900-1.600 liter nira per tahun. Setiap 1 liter nira aren segar dapat diolah menjadi sekitar 135-272 kg gula aren cetak per tahun (Rachman, 2009).

Gula aren yang berasal dari nira tanaman aren lebih dikenal di Provinsi Riau sebagai tanaman enau. Gula aren banyak digunakan untuk berbagai macam makanan yang kita konsumsi mulai dari kolak, onde-onde, kuah lupis dan masih banyak makanan lainnya yang menggunakan gula aren atau gula enau ini. Gula aren merupakan salah satu produk gula yang dibutuhkan dalam pengolahan makanan-makanan apalagi dibulan ramadhan kecenderungan permintaan meningkat.

Komoditas gula aren merupakan salah satu komoditas penting di berbagai daerah yaitu : (1) sebagai input produksi dan lapangan kerja, (2) sumber pendapatan bagi masyarakat, (3) meningkatkan produktivitas lahan marjinal, (4) sebagai komoditas komersial yang dapat menggerakkan perekonomian wilayah, dan (5) mengurangi kesenjangan ekonomi masyarakat

(Dishutbun Lebak, 2005 di dalam Rachman 2009).

Kampung Ulau merupakan salah satu kampung terpencil di Desa tanjung Belit, berlokasi di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Kampung Ulau yang luasnya sekitar 45 hektar ini hanya dihuni oleh 36 KK (kepala keluarga) dengan jumlah warga sekitar 80 orang.

Berdasarkan wawancara dengan pengrajin gula aren di Kampung Ulau di kampung tersebut hanya ada sekitar 5 orang yang mengusahakan pembuatan gula aren. Kehidupan masyarakat di desa ini sangat tradisional dan masih terbelakang, baik dari sisi pengetahuan maupun dari sisi pendapatan. Cara-cara pembuatan gula aren ini pun masih sangat tradisional, dengan cara mengumpulkan air dari batang aren yang berada di sekitar pemukiman dengan wadah yang dibuat khusus dari bambu, pagi harinya setelah nira segar terkumpul di wadah tersebut barulah dipanaskan dalam wajan di atas tungku kayu api.

Sebagaimana yang disampaikan oleh salah seorang pembuat gula aren ini mengatakan bahwa mereka hanya dapat membuat 6 kg dalam satu hari sekitar 13 tukah gula dimana satu tukah setengah kilo, sementara seringkali permintaan melebihi yang biasa mereka produksi seharusnya, sehingga permintaan sering tidak dapat terpenuhi. bahkan terkadang adakalanya gula gagal terbuat karena ketika proses pembuatan karena berada ditempat yang terbuka seringkali hewan-hewan masuk ke lokasi pembuatan gula aren sehingga kurang higienis. Selain itu terkadang air nira yang mereka tampung tidak mencukupi karena produksi nira mulai berkurang.

Hal ini terkait dengan pengetahuan mereka yang terbatas terkait dengan menjadikan pohon aren sebagai mata pencarian, pada hal potensi yang ada sangat lah besar, disamping untuk kebutuhan lokal karena di Rokan Hulu dengan adanya Islamic Center telah mengundang wisatawan setiap minggunya lebih kurang 500 orang pengunjung datang baik dari wilayah Rokan Hulu dan juga dari wilayah lain di propinsi Riau datang mengunjungi wisata religi ini, ini merupakan potensi bagi pembuat gula aren ini menjadikan oleh-oleh khas Rokan hulu, belum lagi bahwa gula aren juga berpotensi

memenuhi kebutuhan ekspor gula aren nasional, karena Indonesia masih membutuhkan produksi yang lebih banyak dalam memenuhi ekspor gula aren nasional. Maka hal ini merupakan potensi yang luar biasa dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat Rokan Hulu.

Penelitian sebelumnya di Kabupaten Rokan Hulu menunjukkan bahwa harga gula aren relatif stabil, yaitu Rp. 18.000 /kg. Gula aren ini dijual dalam bentuk padat seperti batu bata, dimana satu kilogram gula aren ini terdiri dari dua balok padatan dengan berat masing-masing 500 gram (Saputra et al., 2012).

Selain kapasitas produksi yang masih terbatas, masalah lain yang dihadapi pengrajin gula aren adalah terkadang terjadi kegagalan produksi dimana nira yang dimasak tidak mengeras menjadi gula cetak. Maka pokok permasalahan yang dihadapi adalah minimnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam memproduksi gula aren sebagai berikut: (1) tempat produksi yang kurang baik dan tidak higienis; (2) pemanasan yang tidak terkontrol dan (3) kegagalan produksi gula aren.

Kondisi agroindustri gula aren di Kampung Ulau sejalan dengan deskripsi Evalia (2015), bahwa secara umum perkembangan agroindustri aren masih sulit berkembang. Hal ini disebabkan sejumlah kendala yang dihadapi antara lain rendahnya produktivitas, adanya persaingan dengan produk gula merah yang berasal dari tebu, adanya produk gula aren dari daerah lain seperti Pulau Jawa. Selain itu juga juga lemahnya kemampuan penguasaan teknologi dari para pengrajin aren skala rumah tangga.

Maka kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan motivasi masyarakat Kampung Ulau dalam mengembangkan agroindustri gula aren dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat melalui pelatihan untuk meningkatkan mutu gula aren.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan:

(1) Sosialisasi program pelatihan, terkait dengan dukungan Kepala Kampung Ulau dan kehadiran masyarakat Kampung yang sangat menentukan kelancaran kegiatan.

(2) Rancangan tindakan dengan mempersiapkan materi terkait dengan motivasi

pengrajin dan peningkatan mutu gula cetak dari nira aren dan menyampaikan rencana materi kepada mitra masyarakat Kampung Ulau.

(3) Penyampaian materi dan diskusi untuk memotivasi masyarakat tentang prospek usaha gula aren dan variasi produk yang dapat dikembangkan dari nira, teknik penyadapan nira aren, perlakuan pasca panen dan proses pengolahan nira menjadi gula aren cetak yang berkualitas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di salah satu rumah warga Kampung Ulau. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh 30 orang peserta termasuk sekretaris desa dan mahasiswa Kukerta Universitas Riau.

Materi kegiatan meliputi topik sebagai berikut: (1) prospek bisnis produk aren dan variasi olahan dari nira aren (2) teknik penyadapan nira aren yang tepat; (3) perlakuan pasca panen nira segar dan (4) proses pengolahan nira menjadi gula cetak. Penyajian materi disampaikan dengan pemaparan slide dengan ilustrasi foto sehingga menarik minat peserta. Penyajian slide dilanjutkan dengan sesi tanya-jawab dan peserta terlibat aktif dalam diskusi. Contoh tampilan slide dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Slide Manfaat Batang Aren



Gambar 2. Slide Manfaat Daun Aren

Gula merah dari nira aren memiliki kandungan sukrosa yang lebih tinggi (84%) dibanding dengan gula tebu (20%) dan gula bit (17%). Sedangkan dari kandungannya, gula aren mengandung protein, lemak, kalium dan fosfor yang lebih tinggi dibanding dengan tebu dan gula bit. Jika dibandingkan dengan nira dari pohon kelapa, nira aren memiliki citarasa lebih manis dan beraroma lebih kuat. Selain itu gula aren memiliki kadar gula pereduksi yang lebih rendah dibanding gula kelapa, sehingga produk gula cetak yang dihasilkan memiliki karakter lebih keras dan kering (Rachman, 2009).

Selanjutnya Rachman (2009) memaparkan proses pengolahan gula aren cetak sebagai berikut: (1) tahap penyaringan nira dari kotoran dengan dua kali penyaringan; (2) tahap pemasakan yaitu nira dimasak dalam wajan di atas tungku berbahan bakar kayu selama 3-4 jam. Untuk melihat kesiapan nira untuk dicetak, umumnya dilakukan dengan cara meneteskan nira tersebut ke dalam air dingin. Bila tetesan nira meluncur dengan panjang sekitar 2 cm maka nira siap untuk dicetak; (3) tahap pencetakan, dimana pekatan nira diaduk dan dituang ke dalam cetakan yang telah dibasahi dengan air terlebih dahulu untuk memudahkan pelepasan gula aren.

Faktor utama penentu mutu gula aren cetak adalah kualitas nira segar. Menurut Lempang (2012), nira aren segar memiliki rasa manis, berbau khas nira dan tidak berwarna. Dalam

setahun dapat disadap sampai 4 tandan bunga per pohon, dan setiap tandan bunga dapat disadap selama 3-5 bulan. Nira aren mengandung beberapa zat gizi antara lain karbohidrat, protein, lemak dan mineral. Rasa manis pada nira disebabkan kandungan karbohidratnya mencapai 11,28%. Nira yang baru menetes dari tandan bunga mempunyai pH sekitar 7 (pH netral), akan tetapi pengaruh keadaan sekitarnya menyebabkan nira aren mudah terkontaminasi dan mengalami fermentasi sehingga rasa manis pada nira aren cepat berubah menjadi asam (pH menurun).

Perlakuan terhadap nira aren segar yang baru disadap akan sangat menentukan kualitas gula aren yang dihasilkan. Kajian Joseph et al. (1994) di dalam Rachman (2009) menyatakan bahwa nira aren yang disadap pada pagi hari memiliki pH lebih rendah dibanding nira yang ditampung pada sore hari. Selain itu nira yang disadap pada pagi hari memiliki kadar sukrosa yang lebih rendah dibanding nira yang disadap pada sore hari. Hal ini karena pada siang hari penguapan lebih besar dibanding pada malam hari. Perlakuan terhadap penampungan berpengaruh nyata terhadap kadar sukrosa nira yang disadap pada sore hari, tetapi tidak berpengaruh nyata pada sukrosa yang disadap pada pagi hari. Nira yang digunakan sebagai bahan baku gula sebaiknya berkadar sukrosa di atas 12 persen.

Selain pelatihan tentang prospek produk olahan nira, pelatihan juga menjelaskan tentang penyadapan dan pengolahan gula aren yang dilakukan di lokasi tumbuh tanaman aren dan lokasi produksi gula aren. Dokumentasi kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan di dalam ruangan



Gambar 4. Pelatihan di lokasi tanaman aren dan lokasi produksi gula aren

Evaluasi dilaksanakan melalui pengamatan langsung pada saat peserta mengikuti penyampaian materi dan diskusi. Sebagian besar peserta antusias disebabkan materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan terkait pengolahan nira aren dan gula aren yang berkualitas dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dalam jangka panjang. Melihat keragaman produk yang dijelaskan, masyarakat Kampung Ulau tertarik untuk mengembangkan agroindustri tanaman aren karena selama ini mereka hanya mengetahui satu jenis produk yaitu gula aren cetak tradisional.

Indikator tercapainya target pelatihan terlihat dari pernyataan peserta yang termotivasi

untuk lebih serius mengelola pembuatan gula aren yang saat ini telah dilakukan. Ragam produk aren yang disajikan membuka wawasan peserta tentang prospek agroindustri aren ke depan. Secara umum, pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan nira aren di Kampung Ulau dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari permintaan peserta agar kegiatan ini dapat dilanjutkan. Secara spesifik, aparat dan masyarakat Kampung Ulau berharap untuk kegiatan selanjutnya diberikan pelatihan lanjutan terkait dengan budidaya tanaman aren, karena produksi nira di Kampung Ulau masih minim karena mengandalkan tanaman aren yang tumbuh liar di sekitar pemukiman penduduk.

Setelah kegiatan pelatihan diharapkan dukungan dari Dinas terkait untuk menginisiasi budidaya tanaman aren sehingga produksi gula aren ke depan dapat ditingkatkan. Sejalan dengan hal ini Saputra et al (2012) menekankan bahwa dari aspek kelembagaan, peran pemerintah dalam membimbing serta mengarahkan pengrajin sangat diperlukan demi meningkatkan pengetahuan, kemampuan dalam manajemen serta motivasi para pengrajin gula aren.

4. PENUTUP

3.1. Kesimpulan

Pemberdayaan masyarakat desa dapat dilakukan dengan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan warga masyarakat. Potensi sumber daya alam lokal yang melimpah di suatu wilayah seringkali kurang termanfaatkan karena kendala minimnya pengetahuan masyarakat. Selain ketrampilan, faktor kurangnya motivasi berwirausaha juga menjadi kendala. Pelatihan pengolahan nira aren di Kampung Ulau ini dilakukan dengan memberikan ketrampilan sekaligus motivasi untuk mengolah nira aren diantaranya dengan menjelaskan variasi produk olahan agroindustri aren yang potensial untuk dikembangkan. Metode penyadapan nira segar dan penanganan nira sangat menentukan kualitas gula aren cetak yang dihasilkan.

3.2. Saran

Masyarakat Kampung Ulau tertarik untuk mengembangkan produk nira aren, tetapi berbeda dengan daerah lain di Kabupaten Rokan Hulu seperti di Kecamatan Rambah dimana tanaman aren sudah banyak dikembangkan, di Kampung Ulau dibutuhkan pelatihan lanjutan untuk membudidayakan tanaman aren karena produksi nira masih sangat terbatas yang dikelola oleh beberapa pengrajin saja.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Evalia, N.A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. Jurnal Manajemen & Agribisnis, Vol. 12 No. 1: 57-67
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis EBONI Vol.9 No.1, Oktober 2012 : 37-54

- Rachman, B. 2009. Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten. Forum Penelitian Agro Ekonomi. Volume 27 No. 1, Juli 2009 : 53 - 60

- Saputra, E., Fitriana, L dan Bahar, E. 2012. Strategi pengembangan usaha gula aren di desa rambah tengah barat Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu. Jurnal Penelitian Sungkai Vol. 1 No.1: 9 hal.

- Tarmizi, M. 2017. Analisis Agroindustri Gula Aren di Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu. Jurnal SEPA Vol. 13 No.2 : 195 – 199